

Mode d'emploi et notice de montage

Plan de cuisson en vitrocéramique
KM 5600 / KM 5603 / KM 5604
KM 5607 / KM 5612 / KM 5613
KM 5617 / KM 5618

fr - BE

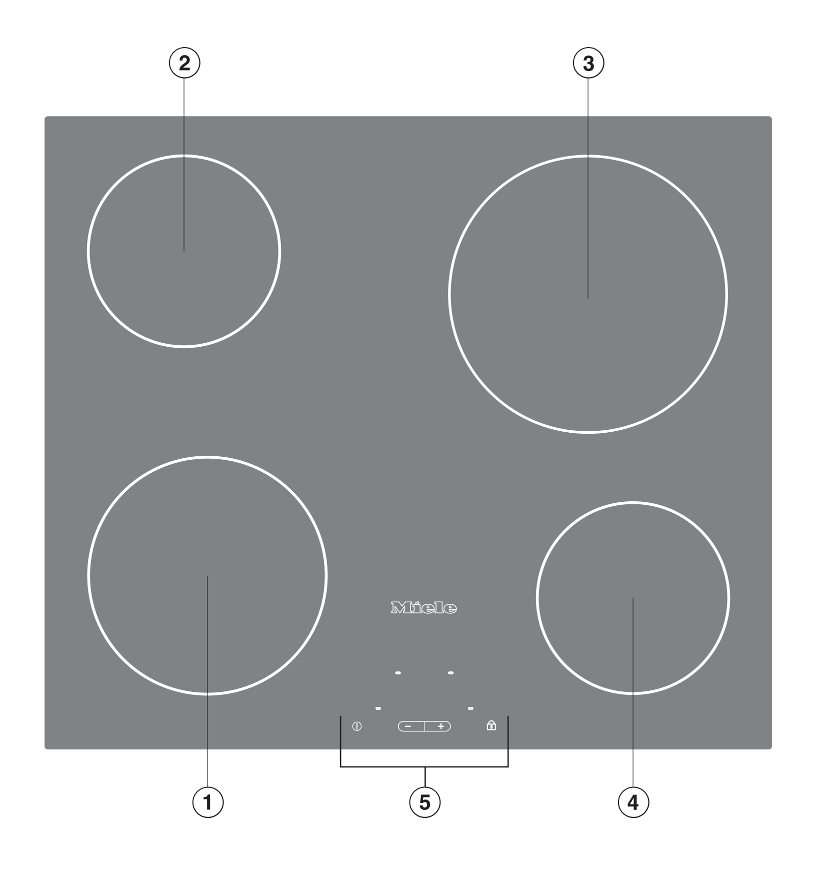
Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi
et la notice de montage
avant de mettre en service cet appareil.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez
d'endommager votre appareil.

M.-Nr. 07 581 060

Table des matières

Modèles d'appareils

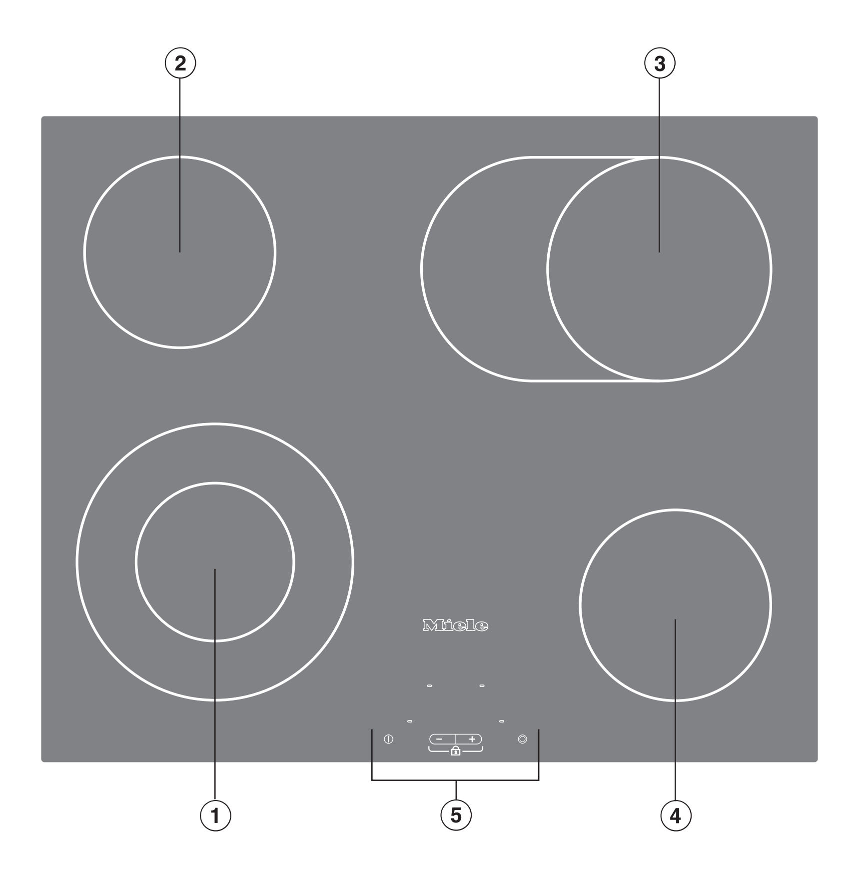
KM 5600



①②③④ Zones de cuisson à un foyer

⑤ Panneau de commande

KM 5603



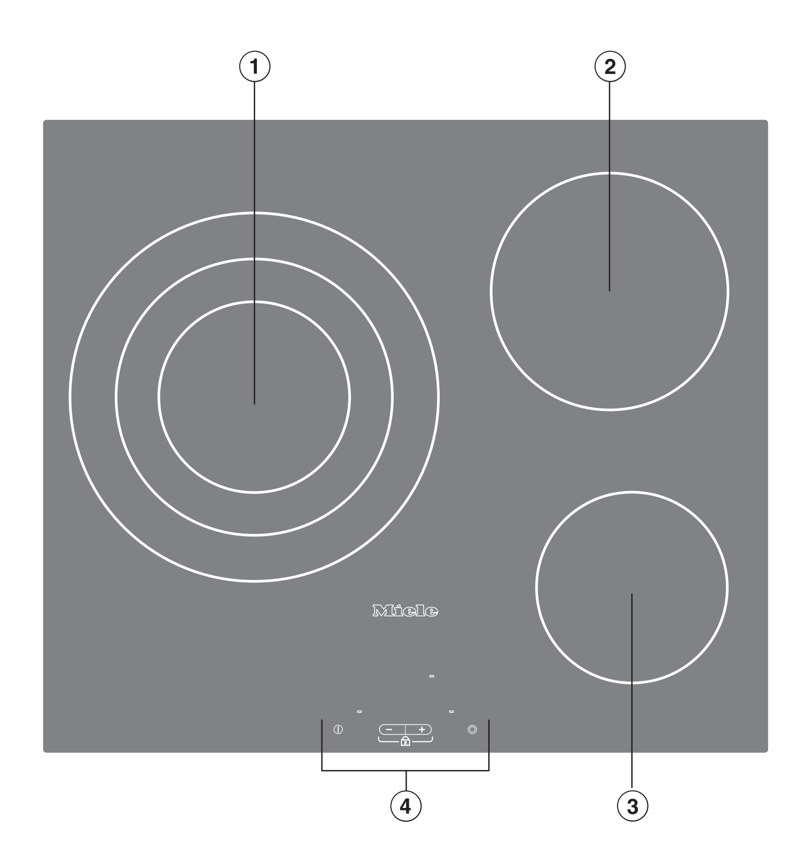
① Zone de cuisson à deux foyers

②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de rôtissage

⑤ Panneau de commande

KM 5604

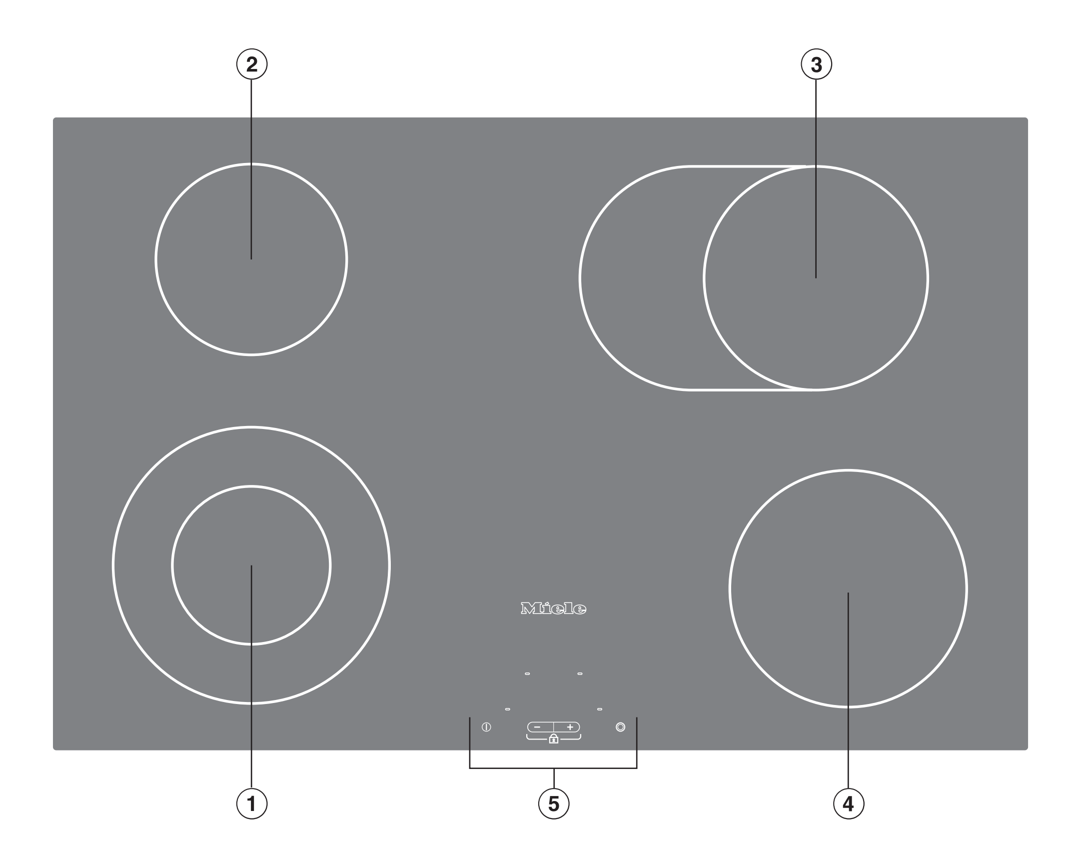


① Zone de cuisson à trois foyers

②③ Zones de cuisson à un foyer

④ Panneau de commande

KM 5607



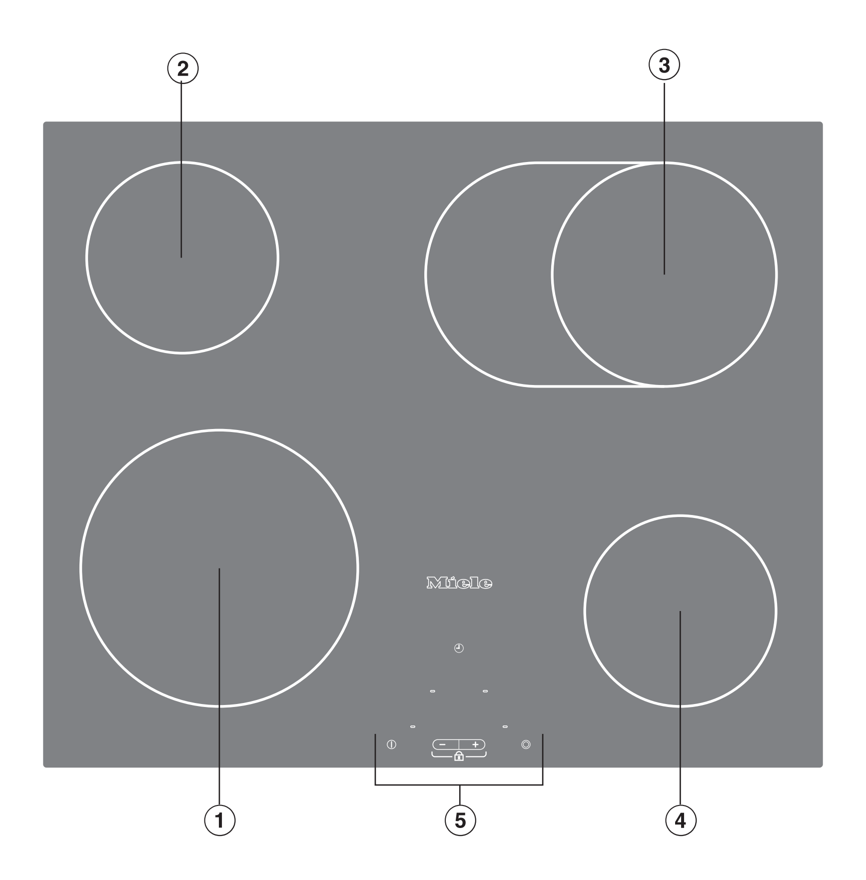
① Zone de cuisson à deux foyers

②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de rôtissage

⑤ Panneau de commande

KM 5612

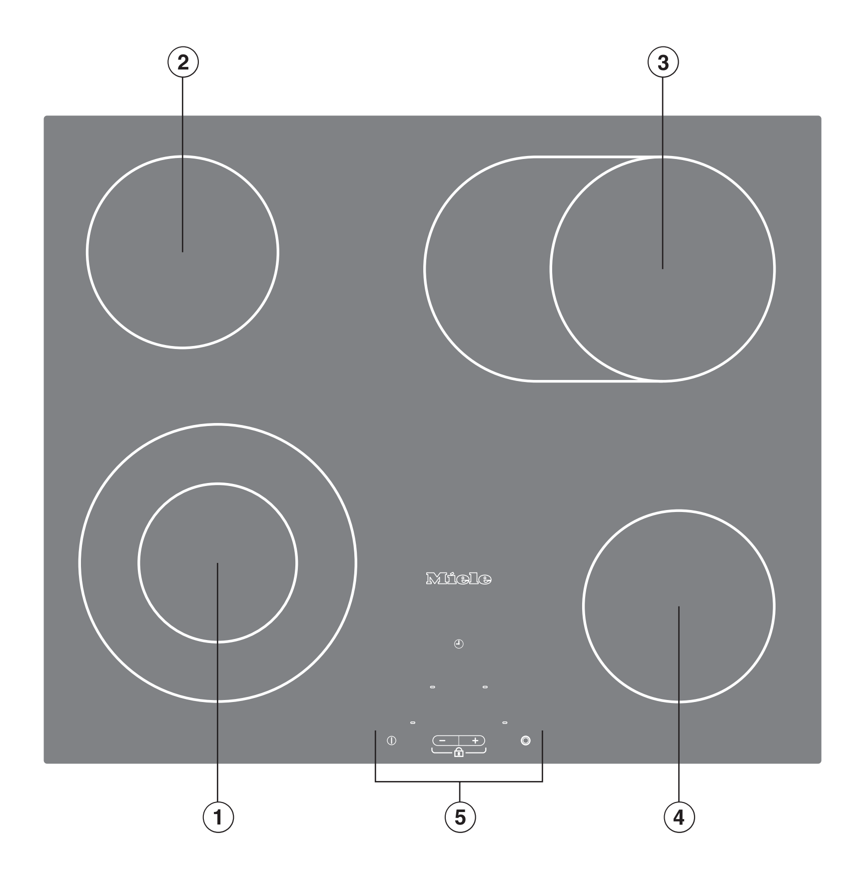


①②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de rôtissage

⑤ Panneau de commande

KM 5613



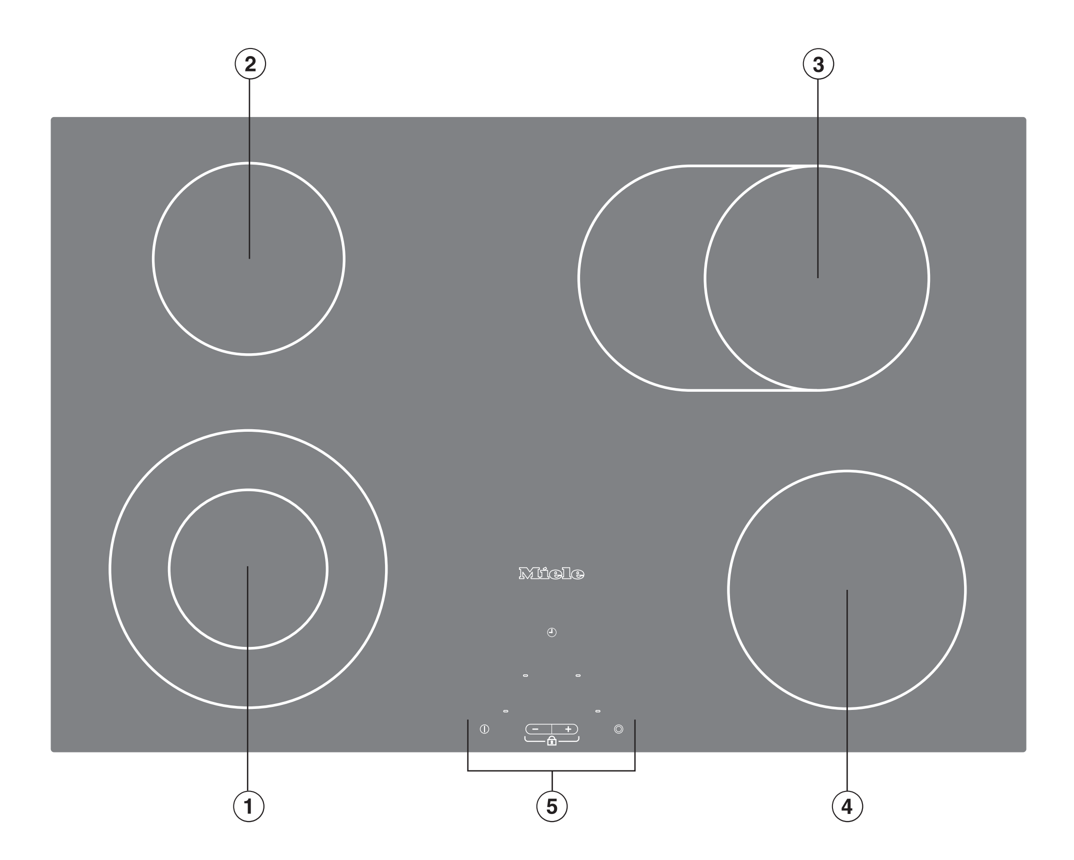
① Zone de cuisson à deux foyers

②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de rôtissage

⑤ Panneau de commande

KM 5617 / KM 5618



① Zone de cuisson à deux foyers

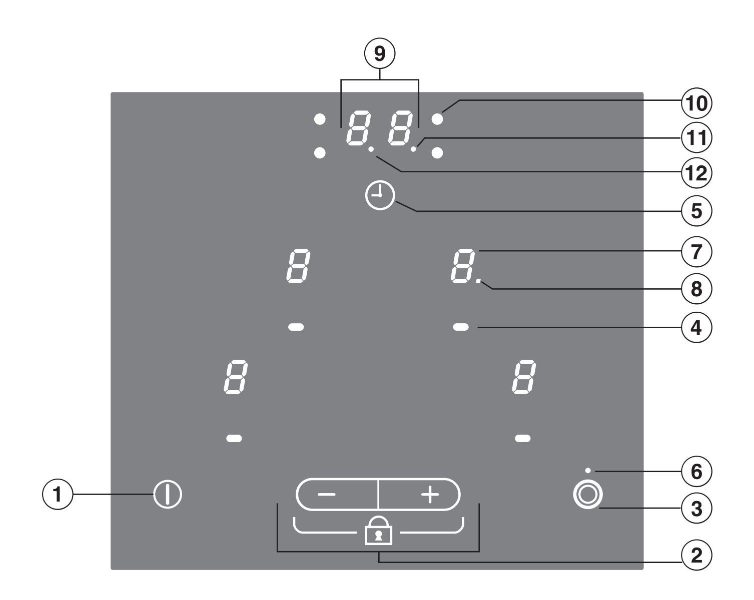
②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de rôtissage

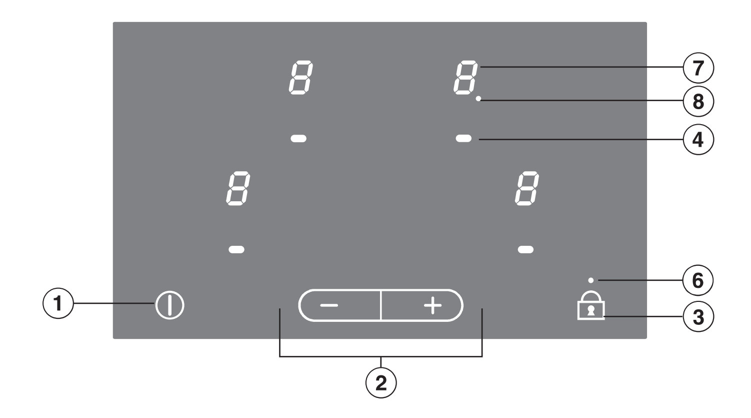
⑤ Panneau de commande

Panneau de commande

Plans de cuisson avec activation



Plans de cuisson sans activation



Touches sensitives

① Marche/arrêt du plan de cuisson

② - Réglage des niveaux de puissance
- Verrouillage (pour les appareils avec activation)
- Réglage de l'heure (pour les appareils avec minuterie)

③ ◎ Activation du deuxième foyer de cuisson
🔒 Verrouillage

④ Sélection de la zone de cuisson

⑤ - Sélection de la minuterie
- Basculement entre les fonctions de la minuterie
- Sélection d'une durée d'arrêt automatique (voir chapitre " Arrêt automatique de la zone de cuisson ")

Témoins lumineux

⑥ - Verrouillage (pour les appareils sans activation)
- Activation de la deuxième zone de cuisson (pour les appareils avec activation)

Champ d'affichage des zones de cuisson

⑦

0	=	Zone de cuisson opérationnelle
1 à 9	=	Niveau de puissance
Ξ	=	Chaleur résiduelle
F	=	Erreur (voir chapitre " Dispositif de coupure de sécurité ")
A	=	Démarrage automatique de la cuisson avec extension des niveaux de puissance

⑧ Témoin lumineux de démarrage automatique de la cuisson ou d'extension des niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation "), par exemple de la zone de cuisson avant gauche

Champ d'affichage de la minuterie

⑨ Durée

⑩ Témoin lumineux d'agencement des zones de cuisson, par exemple de la zone de cuisson arrière droite

⑪ Témoin lumineux de la minuterie

⑫ Témoin lumineux des demi-heures, pour une durée supérieure à 99 minutes

Description de l'appareil

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 5600		KM 5612	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
◱	18,0	1 800	21,0	2 200
◰	14,5	1 200	14,5	1 200
◳	21,0	2 200	17,0 / 17,0 x 26,5	1 500 / 2 400
◲	14,5	1 200	14,5	1 200
		Total : 6 400		Total : 7 000

Zone de cuisson	KM 5603 / KM 5613		KM 5607 / KM 5617 / KM 5618	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
◱	12,0 / 21,0	750 / 2 200	12,0 / 21,0	750 / 2 200
◰	14,5	1 200	14,5	1 200
◳	17,0 / 17,0 x 26,5	1 500 / 2 400	17,0 / 17,0 x 26,5	1 500 / 2 400
◲	14,5	1 200	18,0	1 800
		Total : 7 000		Total : 7 600

Zone de cuisson	KM 5604	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
◱	14,5 / 21,0 / 27,0	1 050 / 1 950 / 2 700
◳	18,0	1 800
◲	14,5	1 200
		Total : 5 700

Ce plan de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;

– dans des propriétés agricoles ;

– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

▶ Utilisez uniquement la zone de cuisson pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de repas.
Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

▶ Utilisez le dispositif de verrouillage pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche ou ne modifient les réglages.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants sont autorisés à utiliser le plan de cuisson seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Risque de brûlure !

▶ Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de faire tomber des casseroles et des poêles chaudes. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, pour éviter tout risque de brûlure ! Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que le plan de cuisson ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (risque de décharge électrique, par exemple).

▶ Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, doivent être confiés exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit impérativement être débranché du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
– la fiche de raccordement est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ La réparation du plan de cuisson pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente. Faites appel à un électricien pour effectuer le remplacement.

▶ Le raccordement du plan de cuisson au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil. Autrement, vous vous exposez à un risque de décharge électrique.

Utilisation appropriée

▶ Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les affichages de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement ! Les casseroles qui chauffent à vide peuvent endommager la vitrocéramique, auquel cas le fabricant décline toute responsabilité.
En cas de surchauffe, la graisse ou l'huile peut s'enflammer et déclencher un feu.

▶ Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez le feu au moyen du couvercle d'une casserole ou d'un torchon humide, par exemple.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

▶ Le panneau de commande et le cadre (p.e. avec bord biseauté) peuvent chauffer à cause des facteurs suivants: la durée de fontionnement, une puissance elevée, un grand récipient de cuisson et le nombre de zones de cuisson en utilisation.

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres ustensiles similaires. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

▶ Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte. Celle-ci pourrait prendre feu.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour y déposer des objets.
Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques peuvent devenir très chauds (risque de brûlure).
Selon le matériau utilisé, les objets déposés d'autres types peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles de casseroles humides peuvent adhérer au plan de cuisson. Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

▶ Ne couvrez jamais l'appareil avec un drap ou un film de protection pour four. La chaleur est si intense qu'il existe un risque d'incendie.

▶ N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a risque d'incendie !

▶ Ne chauffez pas de récipients fermés, des boîtes de conserve par exemple, sur les zones de cuisson. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

▶ N'utilisez que des casseroles et des poêles à base lisse. Les fonds rugueux des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique.

▶ Les casseroles et les poêles en aluminium ou dotées d'un fond en aluminium peuvent entraîner des taches à aspect métallique. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramiques et inox (voir chapitre " Nettoyage et entretien ".

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu, sauf si le fabricant du récipient autorise cette application expressément. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez d'endommager le plan de cuisson.

▶ Gardez le plan de cuisson propre. Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par exemple du lavage des légumes, peuvent rayer le plan de cuisson.

▶ Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes dans la zone du panneau de commande. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique située dessous.

▶ Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile de cuisine ne tombe sur la vitrocéramique. Même les objets les plus légers (une salière par exemple) peuvent provoquer des fissures ou des brèches dans la vitrocéramique.

▶ Afin d'éviter que les résidus s'incrustent, éliminez les salissures dès que possible et lorsque vous placez des casseroles sur le plan de cuisson, veillez à ce que leur base soit propre, sèche et sans trace de graisse.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou de l'aluminium se trouvent sur le plan de cuisson chaud, éteignez l'appareil. Enlevez immédiatement ces matériaux de la zone de cuisson à l'aide d'un grattoir, car ils peuvent endommager la vitrocéramique en refroidissant. Attention, vous risquez de vous brûler !
Attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la.

▶ S'il y a une prise à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec l'appareil. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

▶ Si un tiroir est situé en dessous de l'appareil, celui-ci ne peut contenir ni des bombes aérosols, ni des liquides qui s'enflamment facilement, ni d'autres matériaux inflammables. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.

▶ Si l'appareil est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est hors tension et que les indicateurs de la chaleur résiduelle sont éteints.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.



Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Avant la première utilisation

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.

Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Pour le nettoyage de la vitrocéramique, n'utilisez pas de produit vaisselle, car il pourrait entraîner des décolorations bleuâtres.

Mise en service

Uniquement pour les plans de cuisson à facettes (avec bord en verre taillé) :
Pendant les premiers jours suivant l'encastrement, il se peut qu'un interstice soit encore visible entre le plan de cuisson et le plan de travail. Cet interstice se résorbera à mesure de l'utilisation de l'appareil. La sécurité de l'appareil n'est nullement mise en péril par la présence de cet interstice.

Les parties métalliques sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lorsque vous faites fonctionner l'appareil pour la première fois.

Cette odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché. Ils ne sont donc pas nocifs pour la santé.

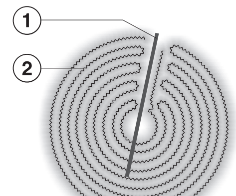
Les zones de cuisson à un foyer sont équipées d'une bande chauffante, les zones de cuisson à deux foyers et les zones de rôtissage, de deux bandes chauffantes. En fonction du modèle, les bandes chauffantes peuvent être séparées par une bague.

Chaque zone de cuisson est équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe (limiteur de la température interne), qui empêche la surchauffe de la vitrocéramique (voir chapitre " Protection contre la surchauffe ").

Si un niveau de puissance est sélectionné, le chauffage s'enclenche et la bande chauffante est visible à travers la vitrocéramique.

La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné et se définit à l'aide d'un réglage électronique. Cela entraîne le " verrouillage " d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

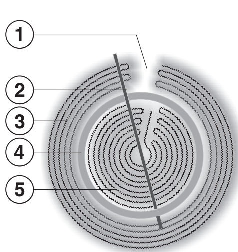
Zone de cuisson à un foyer



① protection contre la surchauffe

② bande chauffante

Zone de cuisson à deux foyers



① cause technique, il ne s'agit pas d'une anomalie

② protection contre la surchauffe

③ bande chauffante externe

④ bague isolante

⑤ bande chauffante interne

Principe de commande

Votre plan de cuisson vitrocéramique est équipé de touches sensitives réagissant au contact du doigt.

Vous pouvez donc commander les zones de cuisson en effleurant du doigt les touches sensitives correspondantes. L'activation des touches est confirmée par un signal sonore.

Les zones de cuisson et la minuterie doivent être " activées " si vous souhaitez régler ou modifier un niveau de puissance ou une durée.
Afin d'activer une zone de cuisson ou la minuterie, effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson correspondante ou de la minuterie. Une fois que vous avez effleuré la touche sensitive, le champ d'affichage de la zone de cuisson correspondante ou de la minuterie commence à clignoter. Tant que le champ d'affichage clignote, la zone de cuisson ou la minuterie est " activée " et vous pouvez régler le niveau de puissance ou la durée.

Le panneau de commande doit rester propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensitives ne réagissent pas ou s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, le plan de cuisson peut même être arrêté automatiquement (voir chapitre " Dispositif de coupure de sécurité ").
Ne placez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur les touches sensitives. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique située dessous.

Mise en marche

Vous devez d'abord mettre en marche le plan de cuisson pour pouvoir enclencher la zone de cuisson de votre choix.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

Mise en marche du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⓘ.

Un 0 apparaît dans le champ d'affichage de chaque zone de cuisson et les chiffres 00 s'affichent dans celui de la minuterie. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson est mis hors tension automatiquement après quelques secondes par mesure de sécurité.

Enclenchement d'une zone de cuisson et réglage d'un niveau de puissance

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le 0 clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson.

- Pendant que le 0 clignote, réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant les touches sensitives **-** ou **+**.

Si vous commencez par la touche **-**, vous sélectionnez la cuisson **avec** démarrage automatique (voir chapitre " Démarrage automatique "). Si vous commencez par la touche **+**, vous sélectionnez la cuisson **sans** démarrage automatique.Le niveau de puissance réglé clignote pendant quelques secondes, puis reste allumé.

Modification du niveau de puissance

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le niveau de puissance clignote.

- Réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches **-** ou **+**.

Zones de réglage

D'usine, l'appareil est équipé de 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation "). Les niveaux intermédiaires sont représentés par un point allumé à côté du chiffre.

Processus de cuisson	**Zone de réglage***	
	d'usine (9 niveaux de puissance)	**étendue (17 niveaux de puissance)**
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparer du yaourt	1 - 2	1 - 2.
Faire réduire des sauces à base de jaune d'œuf et de beurre uniquement Réchauffer des petits volumes de liquides Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz	1 - 3	1 - 3.
Réchauffer des aliments liquides et semi-liquides Faire réduire des sauces et des préparations crémeuses, par exemple du sabayon ou une sauce hollandaise Cuire de la bouillie au lait Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat sans croûte Étuver des fruits	2 - 4	2 - 4.
Dégeler des produits surgelés Étuver des légumes, du poisson Faire gonfler de la pâte, des légumes secs Faire gonfler des céréales	3 - 5	3 - 5.
Démarrer et poursuivre la cuisson de quantités plus importantes d'aliments	5	5.
Faire griller doucement (sans faire brunir la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses, des œufs sur le plat, etc.	6 - 7	6 - 7.
Préparer des beignets, des crêpes, etc.	7 - 8	7 - 8.
Cuire de grands volumes d'eau Cuire à feu vif	8 - 9	8. - 9

* Ces données sont fournies à titre indicatif. Elles se basent sur des portions normales pour quatre personnes. Choisissez un niveau de puissance supérieur si la casserole est profonde, si vous ne mettez pas de couvercle et si vous cuisinez pour plus de quatre personnes. Pour des quantités plus petites, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

Démarrage automatique

En mode de démarrage automatique de la cuisson, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement avec une puissance supérieure et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné = puissance pour poursuivre la cuisson des aliments. La durée du démarrage automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (voir tableau).

Pour les puissances de poursuite de la cuisson élevées, la durée du démarrage automatique est relativement courte, car en règle générale, des casseroles et des poêles vides sont utilisées pour rôtir.

Activation

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le champ d'affichage de la zone de cuisson clignote.

- Réglez la puissance de poursuite de la cuisson souhaitée à l'aide des touches **-** ou **+**, par exemple *6*.Pendant la durée du démarrage automatique, un témoin lumineux s'allume à droite à côté de la puissance de poursuite de la cuisson. Il s'éteint après écoulement de cette durée.

Si vous avez opté pour des niveaux de puissance **étendus** (voir chapitre " Programmation "), *A* clignote en alternance avec la puissance de poursuite de la cuisson pendant la durée du démarrage automatique.

> En modifiant la puissance de poursuite de la cuisson, vous désactivez le démarrage automatique.

Désactivation

Vous pouvez désactiver le degré de cuisson avant la fin de la durée du démarrage automatique.

- Effleurez brièvement la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le niveau de puissance clignote.

- Sélectionnez un autre niveau de puissance.

Puissance de poursuite de la cuisson*	Durée du démarrage automatique en minutes et en secondes (env.)
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

* Les puissances de poursuite de cuisson suivies d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

Activation des foyers

Si vous utilisez de plus grandes casseroles ou poêles, vous pouvez activer le deuxième ou le troisième foyer d'une zone de cuisson, si le plan de cuisson est équipé de cette fonction (voir " Description de l'appareil ").

Lorsque vous activez un foyer, le témoin lumineux clignote pendant que le niveau de puissance clignote dans le champ d'affichage de la zone de cuisson. Dès que le niveau de puissance s'allume en continu, le témoin lumineux s'éteint. Lorsque vous activez le troisième foyer d'une zone de cuisson, le champ d'affichage est identique à celui d'une zone de cuisson à deux foyers.

Lorsque vous éteignez une zone de cuisson, le foyer est également désactivé.

Zone de cuisson à deux foyers / zone de rôtissage

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.
- Pendant que le niveau de puissance clignote, effleurez la touche sensitive ◎.

Zone de cuisson à trois foyers

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.
- Pendant que le niveau de puissance clignote, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◎ jusqu'à ce que le nombre souhaité de foyers s'active.

Désactivation des foyers

- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Le niveau de puissance et le témoin lumineux de l'activation clignotent.

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◎ jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

Désactivation et indication de chaleur résiduelle

Arrêt de la zone de cuisson

- Effleurez deux fois la touche sensitive de la zone de cuisson de votre choix.

Un 0 clignote pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la zone de cuisson. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est rapidement indiquée.

Arrêt du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⓘ.

Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Le symbole de chaleur résiduelle apparaît dans les champs d'affichage des zones de cuisson encore chaudes.

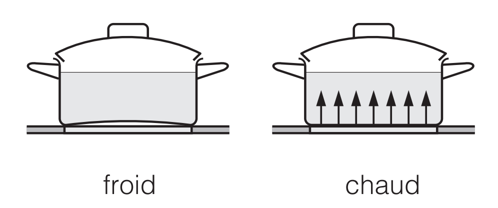
Témoin de chaleur résiduelle

Les tirets de l'indication de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les symboles de chaleur résiduelle s'affichent, ne touchez pas les zones de cuisson et n'y posez pas d'objets sensibles à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

Après une coupure de courant, les champs d'affichage de chaleur résiduelle clignotent.

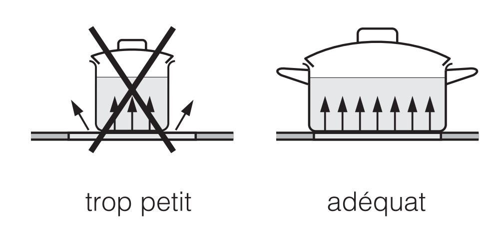
- Les casseroles et les poêles en métal avec une base épaisse, légèrement courbée vers l'intérieur à froid, **conviennent le mieux**. Lorsque ces récipients sont chauffés, leur base se dilate et s'ajuste parfaitement à la zone de cuisson. Cela permet une conduction de la chaleur optimale.



froid chaud

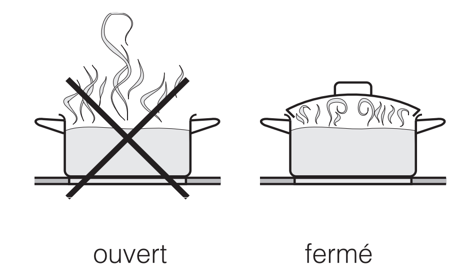
- Les récipients en verre, céramique et faïence **ne devraient pas être utilisés**. Ces matériaux ne sont pas de bons conducteurs de chaleur.
- **N'utilisez pas** de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée.
- Les casseroles et les poêles en aluminium ou dotées d'un fond en aluminium peuvent entraîner des taches à aspect métallique. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramiques et inox (voir chapitre " Nettoyage et entretien ".
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à base lisse. Les fonds rugueux des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries par frottement et les rayures.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal. Cependant, c'est le diamètre inférieur (en général plus petit) qui compte.

- Veillez à ce que le diamètre de la base des casseroles et des poêles corresponde à la taille de la zone de cuisson ou à ce qu'il soit un peu supérieur. Ainsi, vous éviterez toute perte de chaleur.



trop petit adéquat

- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.



ouvert fermé

- Pour les petites quantités, utilisez une petite casserole. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson et après avoir fait cuire ou rôtir vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
- Pour les temps de cuisson prolongés, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Cette démarche vous permet d'utiliser la chaleur résiduelle.

Le plan de cuisson doit être sous tension si vous souhaitez utiliser la minuterie.

La minuterie a deux fonctions. Utilisez-la :
- pour régler un temps de minuterie ;
- pour arrêter automatiquement une zone de cuisson.

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9,5 heures (9.h) heures. Pour une durée supérieure à 99 minutes (99), le réglage se fait par paliers de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre.

La touche sensitive **-** vous permet de raccourcir la durée de 9.h à 00 et la touche sensitive **+** vous permet de prolonger le temps de 00 à 9h. Un arrêt se fait respectivement après 2 h ou 99. Pour poursuivre le réglage, retirez brièvement le doigt de la touche sensitive, puis effleurez-la à nouveau.

Une fois le temps réglé écoulé, 00 apparaît dans le champ d'affichage de la minuterie et un signal retentit pendant quelques secondes. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant son terme, effleurez la touche sensitive ◴.

Minuterie

Réglage

- Effleurez la touche sensitive ◴.

00 et le témoin lumineux de la minuterie clignotent dans le champ d'affichage de la minuterie.

- Effleurez la touche sensitive **-** ou **+** jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche, par exemple 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage de la minuterie.

Modification

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Réglez le temps souhaité à l'aide des touches sensitives **-** ou **+**.

Suppression

- Effleurez la touche sensitive ◴.
- Effleurez simultanément les touches sensitives **-** et **+**.

Arrêt automatique de la zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez programmer simultanément toutes les zones de cuisson.

> Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, le dispositif d'arrêt de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche sensitive ◷.

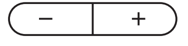
00 et le témoin lumineux de la minuterie clignotent dans le champ d'affichage de la minuterie.

- Effleurez à nouveau la touche sensitive ◷.

Dans le champ d'affichage de la minuterie, le témoin lumineux de la minuterie s'éteint et celui de l'agencement des zones de cuisson clignote.

- Si plusieurs zones de cuisson sont activées, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◷, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée (zone arrière droite) clignote.







Les témoins lumineux des zones de cuisson activées apparaissent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant gauche.

- Effleurez la touche sensitive **-** ou **+** jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche, par exemple 15 minutes.

Le temps réglé s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage de la minuterie.

Si vous souhaitez utiliser la fonction d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, procédez à nouveau comme expliqué ci-dessus.

Si vous sélectionnez plusieurs délais différents pour la fonction d'arrêt automatique, le plus court délai restant s'affiche et le témoin lumineux de la zone de cuisson concernée clignote. Les autres témoins lumineux demeurent statiques. Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

Modification

■ Effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

■ Réglez le temps souhaité à l'aide des touches **-** ou **+**.

Utilisation simultanée des fonctions de minuterie

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions de minuterie et d'arrêt automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais d'arrêt automatique et vous souhaitez **en plus** utiliser la **minuterie** :
effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie clignote.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez **en plus** régler une ou plusieurs **durées d'arrêt automatique** :
effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu après la dernière entrée, le champ d'affichage de la minuterie passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.
Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

À partir du temps restant le plus court affiché, toutes les zones de cuisson activées et la minuterie sont passées en revue.

Verrouillage / sécurité enfants

Votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage et d'une sécurité enfants destinées à empêcher la mise en route inopinée du plan et des zones de cuisson d'une part, et la modification des réglages d'autre part.

Le **verrouillage** est activé lorsque le plan de cuisson est mis en marche. S'il est activé, vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans certaines conditions :

– Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage de la minuterie.

– Vous pouvez uniquement éteindre la minuterie, ainsi que le plan et les zones de cuisson, et une fois ceux-ci éteints, vous ne pouvez plus les rallumer.

La **sécurité enfants** est activée lorsque le plan de cuisson est arrêté. Si elle est activée, vous ne pouvez ni allumer l'appareil ni utiliser la minuterie.

L'appareil est réglé en usine pour que l'activation se fasse manuellement. Vous pouvez modifier le réglage pour que la sécurité enfants s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson (voir chapitre " Programmation ").

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque la sécurité enfants ou le verrouillage est activé :

– un L apparaît pendant environ 3 secondes dans le champ d'affichage de la zone de cuisson avant gauche et un C dans le champ d'affichage de la zone de cuisson avant droite ;

– le signal sonore de confirmation est un peu plus long que le signal sonore ordinaire (plans de cuisson avec activation) ;

– le témoin lumineux s'allume (plans de cuisson sans activation).

Le verrouillage et la sécurité enfants sont désactivés en cas de coupure de courant.

Plans de cuisson sans activation

Activation

- Effleurez la touche sensitive 🔓 jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant s'allume.

Le témoin s'éteint peu après.

Désactivation

- Effleurez la touche sensitive 🔓 jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

Plans de cuisson avec activation

Activation

- Effleurez **simultanément** les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Désactivation

- Effleurez **simultanément** les touches sensitives **-** et **+** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Arrêt de sécurité

En cas de durée de fonctionnement trop longue

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue (voir tableau) avec le même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'affichage de chaleur résiduelle apparaît.

Si vous désirez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

Niveau de puissance*	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* Les niveaux de puissance suivis d'un point ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

Sécurité antidébordement

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensitives restent couvertes pendant plus de 13 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez laissé traîné des objets.
Un F apparaît dans tous les champs d'affichage des zones de cuisson. Simultanément, un signal sonore retentit toutes les 30 secondes (pendant dix minutes maximum).

■ Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le.

Le signal sonore s'interrompt et le F disparaît. Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

Protection contre la surchauffe

Zones de cuisson

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection contre la surchauffe (limitateur de la température interne). Elle arrête automatiquement le chauffage de la zone de cuisson avant que la vitrocéramique ne surchauffe.

Lorsque la protection contre la surchauffe se déclenche, le chauffage s'enclenche et s'arrête même lorsque le plus haut niveau de puissance est réglé.

Dès que la vitrocéramique a suffisamment refroidi, le chauffage reprend automatiquement.

La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

- la zone de cuisson est activée sans casserole ou avec une casserole inadéquate ;
- vous chauffez un récipient vide ;
- le fond du récipient de cuisson n'est pas placé horizontalement sur la zone de cuisson ;
- le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.

Panneau de commande

Le système électronique du panneau de commande est équipé d'une protection contre la surchauffe. Celle-ci arrête automatiquement la zone de cuisson avant que la vitrocéramique ne surchauffe.

Le message d'erreur FE37 s'affiche.

Ce n'est que lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi que le message d'erreur s'éteint et que vous pouvez utiliser à nouveau la zone.

La protection contre la surchauffe peut se déclencher lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent en même temps pendant une période prolongée et à une puissance élevée.

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez-le d'abord refroidir.
Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents de vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre ou entre ce dernier et le plan de travail).

Vitrocéramique

Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramiques et inox (voir chapitre " Accessoires en option ") et un papier essuie-tout ou un chiffon propre. N'appliquez pas le produit de nettoyage sur un plan de cuisson chaud, des taches risqueraient d'apparaître. Référez-vous aux indications du fabricant du produit de nettoyage.

Pour terminer, rincez le plan de cuisson et séchez-le. Veillez à éliminer tous les résidus de produit de nettoyage. Les résidus s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramiques et inox.

Si du **sucre, du plastique ou de l'aluminium** se trouvent sur le plan de cuisson chaud, arrêtez l'appareil. Enlevez **immédiatement** ces matériaux à l'aide d'un grattoir adéquat, même si le plan de cuisson est chaud. Le grattoir doit convenir pour les surfaces en verre. Attention, vous risquez de vous brûler !
Ensuite, attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la comme indiqué ci-dessus.

Réinitialisation

Votre appareil est doté d'une fonction de réinitialisation. Cette fonction vous permet de réinitialiser tous les réglages que vous avez programmés pour revenir au réglage d'usine.

Exécution d'une réinitialisation

- Activez le plan de cuisson.
- Effleurez simultanément les touches sensitives des zones de cuisson avant gauche et avant droite pendant 10 secondes.

Programmation

Vous pouvez modifier la programmation de votre appareil (voir tableau). Il est possible de modifier successivement plusieurs réglages.

Après la sélection de la programmation, les lettres P (programme) et S (état) et des chiffres apparaissent dans les champs d'affichage des zones de cuisson. Ils indiquent les réglages actifs.

Sélection de la programmation

- Le plan de cuisson étant éteint, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⓘ et 🔒 respectivement ◎ jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant clignote.

Réglage d'un programme et d'un statut

- Zones de cuisson avec quatre zones de cuisson ou plus Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson **avant gauche**.
- Plan de cuisson avec trois zones de cuisson :
  Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson **gauche**.
- Réglez le programme souhaité en effleurant la touche sensitive **+** ou **-**.
- Effleurez la touche sensitive de la zone de cuisson **avant droite**.
- Définissez l'**état**souhaité en effleurant la touche sensitive **+** ou **-**.

Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive ⓘ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive 🔒 respectivement ◎ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Programme*			État**		Réglage
P	**0**	Mode de démonstration et réglage d'usine	S	0	Mode de démonstration activé (après la mise sous tension du plan de cuisson un d apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage avant gauche et un E dans le champ d'affichage avant droit).
			S	**1**	Mode de démonstration désactivé
			S	9	Rétablissement des réglages d'usine
P	**2**	Étendue des niveaux de puissance	**S**	**0**	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
			S	1	17 niveaux de puissance (1, 1., 2, 2., 3 ... jusqu'à 9) Ensuite : Indication du degré de cuisson par clignotement du niveau de puissance pour la poursuite de la cuisson, en alternance avec le signe A
P	**4**	Signal sonore de confirmation d'actionnement d'une touche sensitive	S	0	Éteint
			S	1	Faible
			S	**2**	Moyen
			S	3	Fort
P	**5**	Signal sonore de la minuterie	S	0	Éteint
			S	1	Faible, durée du signal : dix secondes
			S	**2**	Moyen, durée du signal : dix secondes
			S	3	Fort, durée du signal : dix secondes
P	**7**	Sécurité enfants	**S**	**0**	Activation manuelle de la sécurité enfants
			S	1	Activation automatique de la sécurité enfants
P	**6.**	Vitesse de réaction des touches sensitives	S	0	Lente
			S	**1**	Normale (300 ms)
			S	2	Rapide

* Les programmes/états non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver la solution. Prenez garde aux points suivants :

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à enclencher le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre " Verrouillage / Sécurité enfants ".
	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique.	Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau en : – arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible ; – mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez le service après-vente.

Problème	Cause	Solution
Après la mise sous tension du plan de cuisson, un d apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage avant gauche et un E dans le champ d'affichage avant droit). Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil est en mode de démonstration.	Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre " Verrouillage / Sécurité enfants ".
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson était probablement trop longue.	Il n'y a pas de solution ! Vous pouvez à nouveau activer les zones de cuisson normalement (voir chapitre " Dispositif de coupure de sécurité ".
Le chauffage d'une zone de cuisson s'active et se désactive.	Niveaux de puissance 1 à 8 : il ne s'agit pas d'une anomalie !	Il n'y a pas de solution ! Ce " cadençage " du chauffage est normal. Il est dû au réglage électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre " Fonctionnement des zones de cuisson ").
	Niveau de puissance 9 : il s'agit d'une anomalie ! La protection contre la surchauffe d'une zone de cuisson s'est déclenchée.	Il n'y a pas de solution ! Dès que la vitrocéramique a refroidi, le chauffage reprend automatiquement (voir chapitre " Protection contre la surchauffe ").

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement, un F apparaît dans tous les champs d'affichage des zones de cuisson et un signal sonore retentit.	Une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets.	Nettoyez le bandeau de commande ou dégagez-le (voir chapitre " Dispositif de coupure de sécurité ").
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.	Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé puis baissez manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.	
Un ou plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle clignotent.	Il y a eu une coupure d'électricité pendant la cuisson et le plan de cuisson s'est arrêté.	Il n'y a pas de solution ! Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement. Avant d'utiliser les zones de cuisson, vérifiez l'état du plat que vous préparez, par exemple pour vous assurer qu'il ne s'est pas abîmé pendant la coupure de courant.
	Les indicateurs de chaleur résiduelle se sont allumés pendant que vous étiez dans la programmation.	Il n'y a pas de solution ! Le champ d'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle disparaisse ou jusqu'à ce que la zone de cuisson soit désactivée.
Vous avez l'impression que le contenu du récipient met trop de temps jusqu'à ce qu'il cuise.		Vous pouvez vérifier les performances de la zone de cuisson (voir chapitre " Vérification des performances de cuisson ").

Problème	Cause	Solution
Les touches sensitives sont trop ou pas assez sensibles.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée.	Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. Veillez à ce que l'intégralité du plan de cuisson et le panneau de commande électronique à touches sensitives ne soient pas couverts. Éloignez tout ustensile de cuisine et dégagez le plan de cuisson (nettoyez les résidus éventuels). Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Un F clignote dans le champ d'affichage arrière gauche, un E dans le champ d'affichage arrière droit et des chiffres dans les champs d'affichage avant. **gauche droite**		
9 0 **9 1** **9 2** **9 3**	Une erreur d'ajustement s'est produite après l'exécution d'une réinitialisation ou après une coupure de courant. Si le champ d'affichage ne s'éteint pas au bout de cinq minutes, suivez la procédure décrite dans la colonne de droite.	
3 7	La protection contre la surchauffe du panneau de commande s'est déclenchée.	Il n'y a pas de solution ! Dès que le message d'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau mettre le plan de cuisson sous tension (voir chapitre " Protection contre la surchauffe ").
Tous les autres messages d'erreur	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.	Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente.

Vous pouvez vérifier les performances de chacune des zones de cuisson. Pour ce faire, remplissez une casserole avec une certaine quantité d'eau, faites chauffer la casserole sur la zone de cuisson et observez le temps nécessaire avant que l'eau commence à bouillir.

La casserole (avec couvercle) doit être en inox ou émaillée. Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la zone de cuisson et le fond doit être plat ou légèrement incurvé.

- Déterminez le diamètre et les performances de la zone de cuisson à contrôler (voir chapitre " Caractéristiques des zones de cuisson ").
- Remplissez la casserole avec la quantité d'eau indiquée dans le tableau. L'eau doit être à une température de 20 °C environ.
- Posez le couvercle, puis placez la casserole sur la zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance la plus élevée.
- Chronométrez le temps nécessaire pour que l'eau commence à bouillir.

Les performances de la zone de cuisson sont normales si l'eau bout dans le délai indiqué dans le tableau.

Il peut y avoir un écart important dans les cas suivants :
- sous-tension ou surtension ;
- utilisation d'une eau particulièrement froide ;
- utilisation d'une casserole inadéquate ;
- mesure avec une casserole sans couvercle.

Vérification des performances de cuisson

∅ Zone de cuisson (cm)	Puissance à 230 V (W)	Quantité d'eau (litres)	Durée* (minutes)
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1 000 / 1 100	1,0	9,0
14,5	1 200	1,0	8,5
14,5	1 350	1,0	8,0
17,0	1 500	1,5	9,5
18,0	1 250	1,5	11,0
18,0	1 700 / 1 800	1,5	9,0
21,0	2 000	2,0	10,5
21,0	2 200 / 2 300	2,0	9,5
23,0	2 500	2,0	9,0
27,0	2 700	3,0	13,0
27,0	3 200	3,0	12,0

*Durée maximale dans des circonstances défavorables.

Les appareils Miele sont conçus pour vous offrir les meilleurs résultats possibles et satisfaire les clients le plus longtemps possible. Afin d'atteindre cet objectif, tous les facteurs doivent être réunis. C'est pourquoi Miele a développé une large gamme d'accessoires qui s'harmonisent au mieux avec votre appareil.
De même, les produits d'entretien sont adaptés à chaque appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet, à l'adresse :



Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Produits d'entretien

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon en microfibre multi-usage

Élimine les traces de doigts et les salissures normales

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Le raccordement de cet appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien agréé.

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté l'armoire supérieure et la hotte.

- Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail, afin d'éviter de les détacher ou de les déformer.
Les baguettes de finition murales doivent également être résistantes à la chaleur.

- L'installation et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, en respect des conditions garantissant un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité.

- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

- Après avoir encastré l'appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation électrique ne touche pas la plaque du bas et n'est pas exposé à des contraintes mécaniques.

- Respectez scrupuleusement les distances de sécurité indiquées dans les pages ci-après.

Toutes les mesures sont en mm.

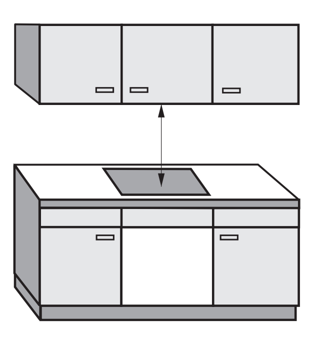
Distance de sécurité par rapport au plan de séparation

L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson n'est pas nécessaire.

Si vous procédez à une telle installation, la distance entre la face supérieure du plan de travail et la face supérieure du plan de séparation doit comporter au moins 110 mm.

Vous devez prévoir un espace d'aération d'au moins 10 mm entre le bord arrière du plan de séparation et la paroi arrière pour faire passer le cordon d'alimentation.
Si le plan de cuisson est doté d'un boîtier d'alimentation électrique externe, l'espace doit être d'au moins 30 mm.

Distance de sécurité verticale

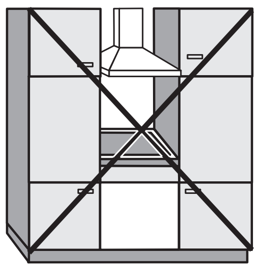


En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils sont installés sous une hotte (par exemple un brûleur pour wok et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi stipulent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

Distance de sécurité latérale / arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

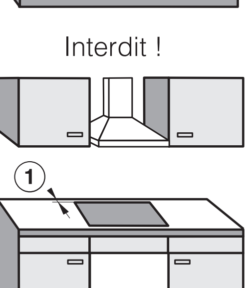


Interdit !

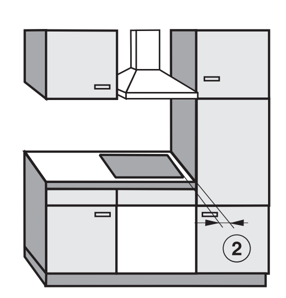
① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe et le bord du plan de travail.

② Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple une armoire) ou un mur situé à proximité.

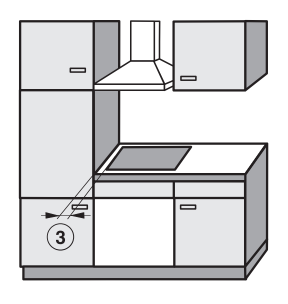
③ Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à gauche**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple une armoire) ou un mur situé à proximité.



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

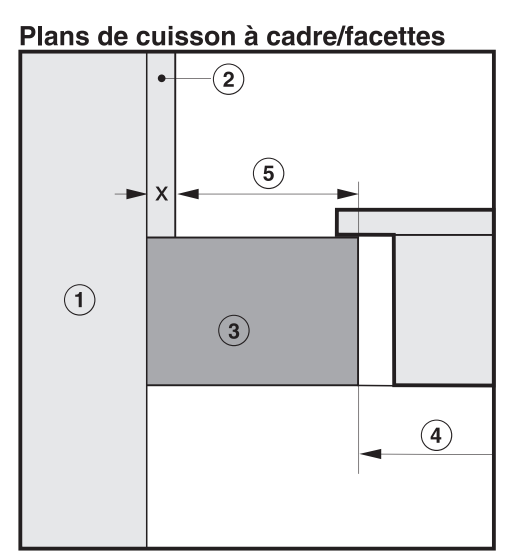
Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

Si le revêtement mural est constitué de **matériaux inflammables** (par exemple, revêtement en bois), vous devez conserver une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de **matériaux ininflammables** (par exemple, revêtement en métal, en pierre naturelle, en carreaux de céramique), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.
Exemple : épaisseur du revêtement mural : 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm

Plan de cuisson plat

Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

② Revêtement mural
Dimension x = épaisseur du revêtement mural

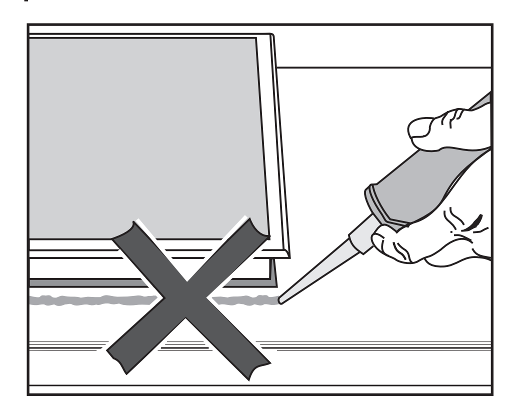
③ Plan de travail

④ Découpe du plan de travail

⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables**de 50 mm - dimension x pour les matériaux **ininflammables**

Plans de cuisson à cadre/facettes

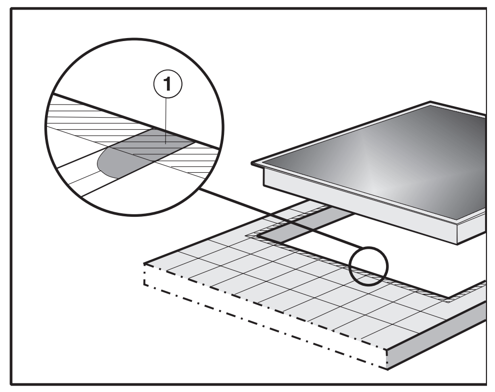
Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité pour joints (par exemple, de la silicone).
Le plan de cuisson et le plan de travail risquent d'être endommagés si le plan de cuisson doit être démonté.

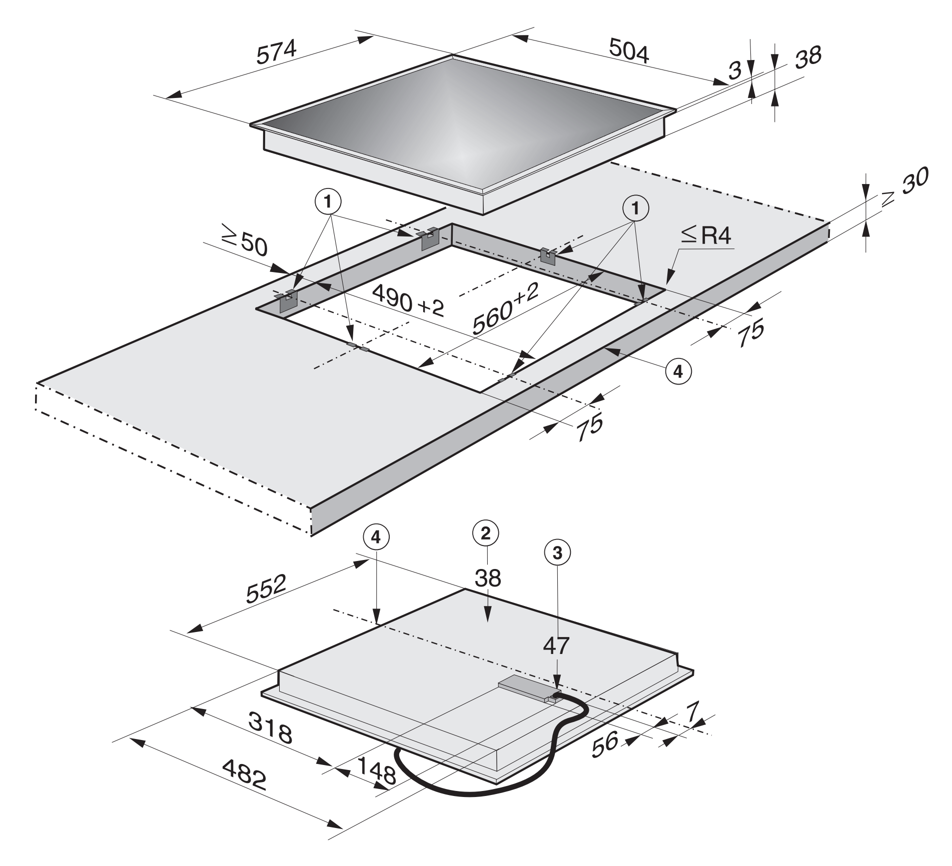
Plan de travail carrelé



Les interstices ① et la zone rayée sous la surface de support du plan de cuisson doivent être lisses et planes, de manière à ce que le plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Dimensions d'encastrement

KM 5600



① Attaches

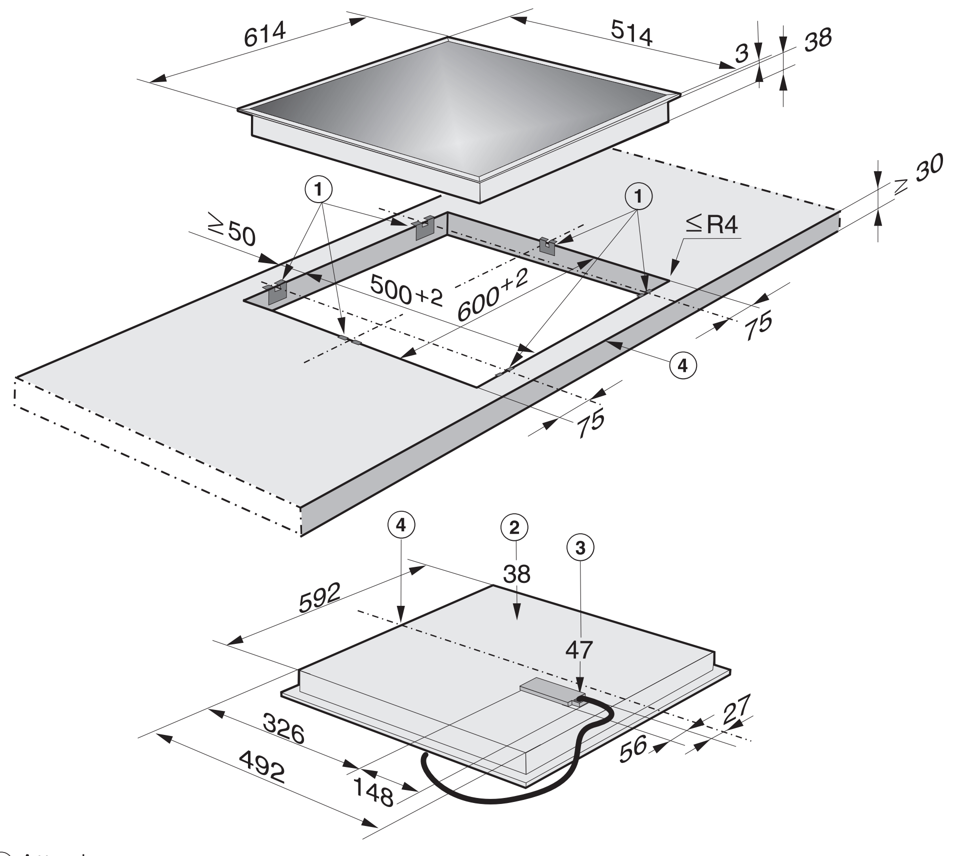
② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 1 440 mm

④ avant

Plans de cuisson à cadre/facettes

KM 5603 / KM 5612 / KM 5613



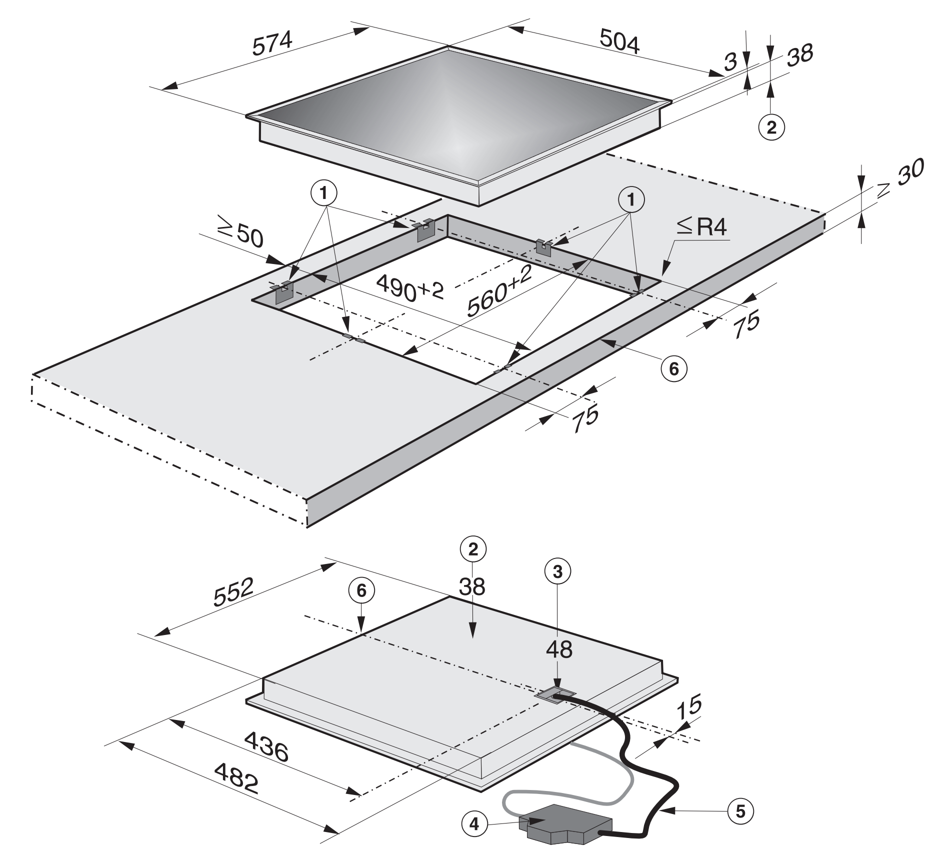
① Attaches

② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 1 440 mm

④ avant

KM 5604



① Attaches

② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement sortie du câble

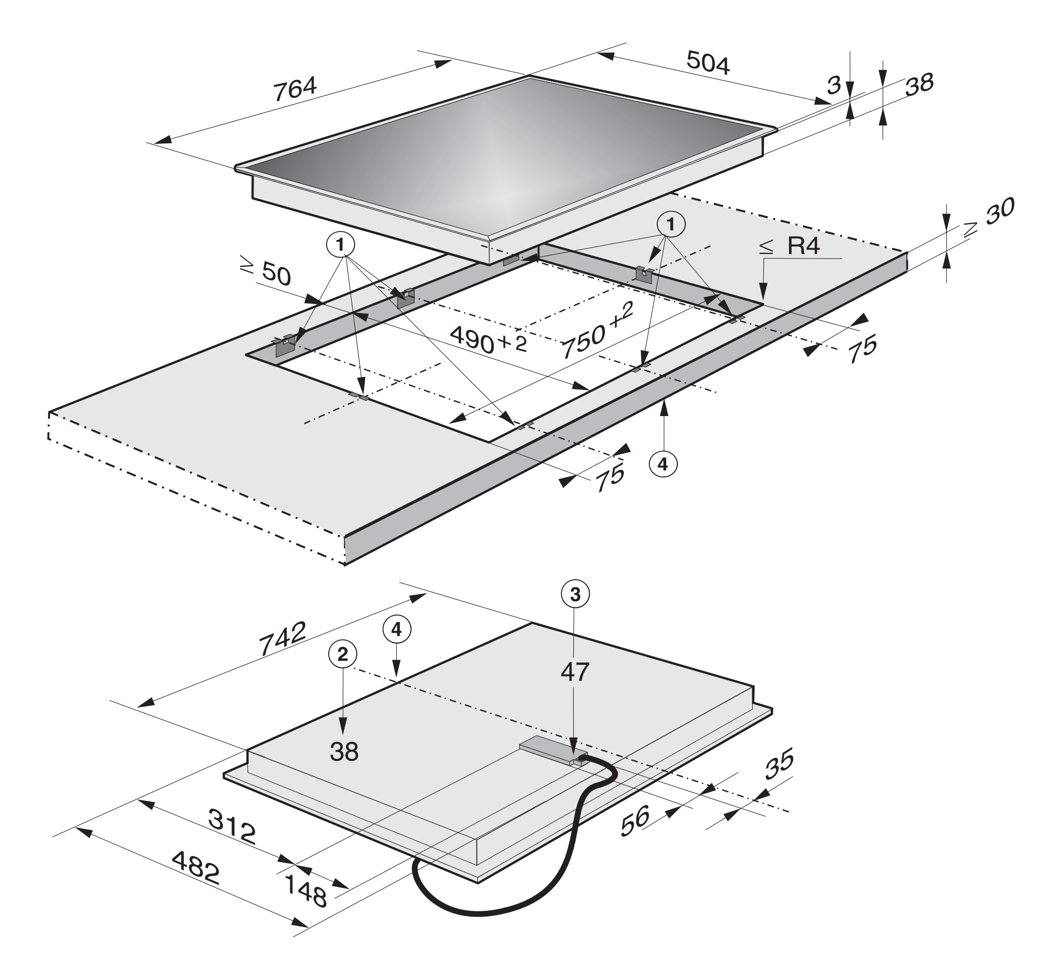
④ Hauteur d'encastrement boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 1440 mm

⑤ Câble, L = 1550 mm

⑥ Avant

Plans de cuisson à cadre/facettes

KM 5607 / KM 5617



① Attaches

② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 1 440 mm

④ avant

Installation

Les positions exactes des attaches et des plaques de sécurité (uniquement pour les plans de cuisson à facettes) sont indiquées sur l'illustration du plan de cuisson correspondant.

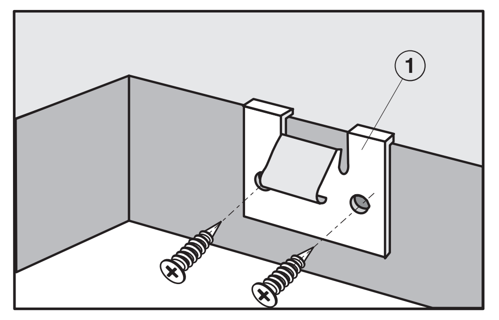
Plans de cuisson à facettes... :
Un ruban d'étanchéité permet de fixer le plan de cuisson dans l'espace réservé à cet effet, en évitant qu'il puisse glisser. Au bout d'un certain temps, l'espace entre le cadre et le plan de travail commence à se réduire.

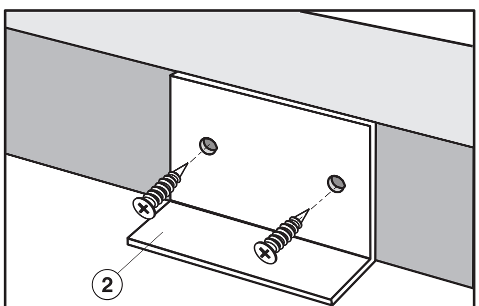
- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément à l'illustration. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").

Plan de travail en bois

- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque, de silicone ou de résiné coulée spéciale résistante à la chaleur sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celle-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.



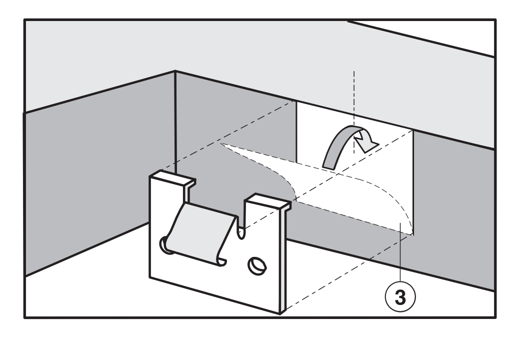


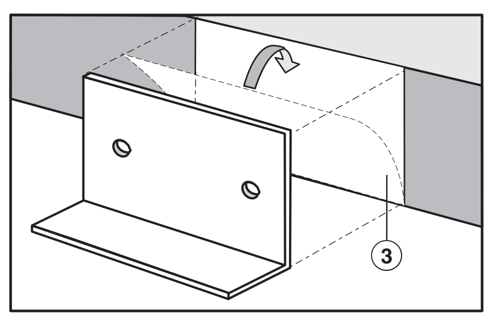
- Placez les attaches et les plaques de sécurité (uniquement pour les plans de cuisson à facettes) fournies sur le bord supérieur de la découpe du plan de travail.

- Fixez les attaches ① et les plaques de sécurité ② à l'aide des vis en bois fournies 3,5 x 25 mm.

Plan de travail en pierre naturelle

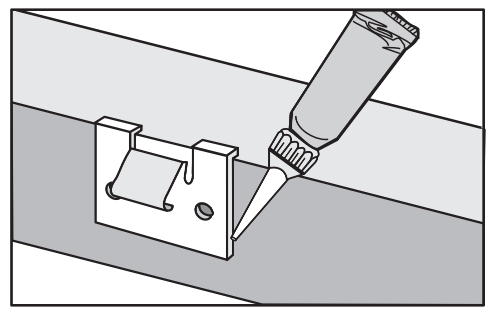
Pour l'encastrement, vous avez besoin d'un solide ruban adhésif à double-face et de silicone (matériel non fourni).

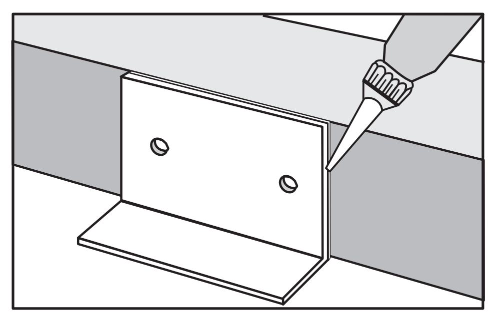




- Fixez les attaches et les plaques de sécurité (uniquement pour les plans de cuisson à facettes) à l'aide du ruban adhésif ③.

Les attaches et les plaques de sécurité doivent être placées sur le bord supérieur de la découpe du plan de travail.





- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des attaches et des plaques de sécurité avec de la silicone.

Encastrement du plan de cuisson

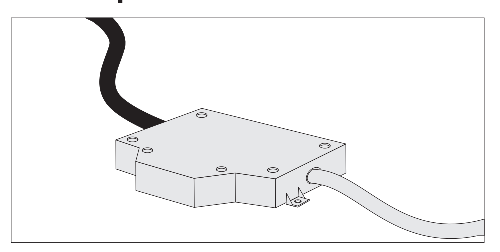
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson sur les attaches.
- Appuyez à deux mains pour pousser l'appareil vers le bas, dans un mouvement régulier, jusqu'à ce que vous entendiez clairement un déclic. Veillez à ce que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail après l'enclenchement, de manière à garantir l'étanchéité du plan de travail. N'utilisez en aucun cas du produit d'étanchéité pour joints (par exemple, de la silicone).

Si vous constatez que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles ≤ R4 avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.

Vous pouvez soulever l'appareil à l'aide d'un outil spécial.

Boîtier d'alimentation électrique externe



Le boîtier d'alimentation électrique peut être placé dans les endroits suivants :

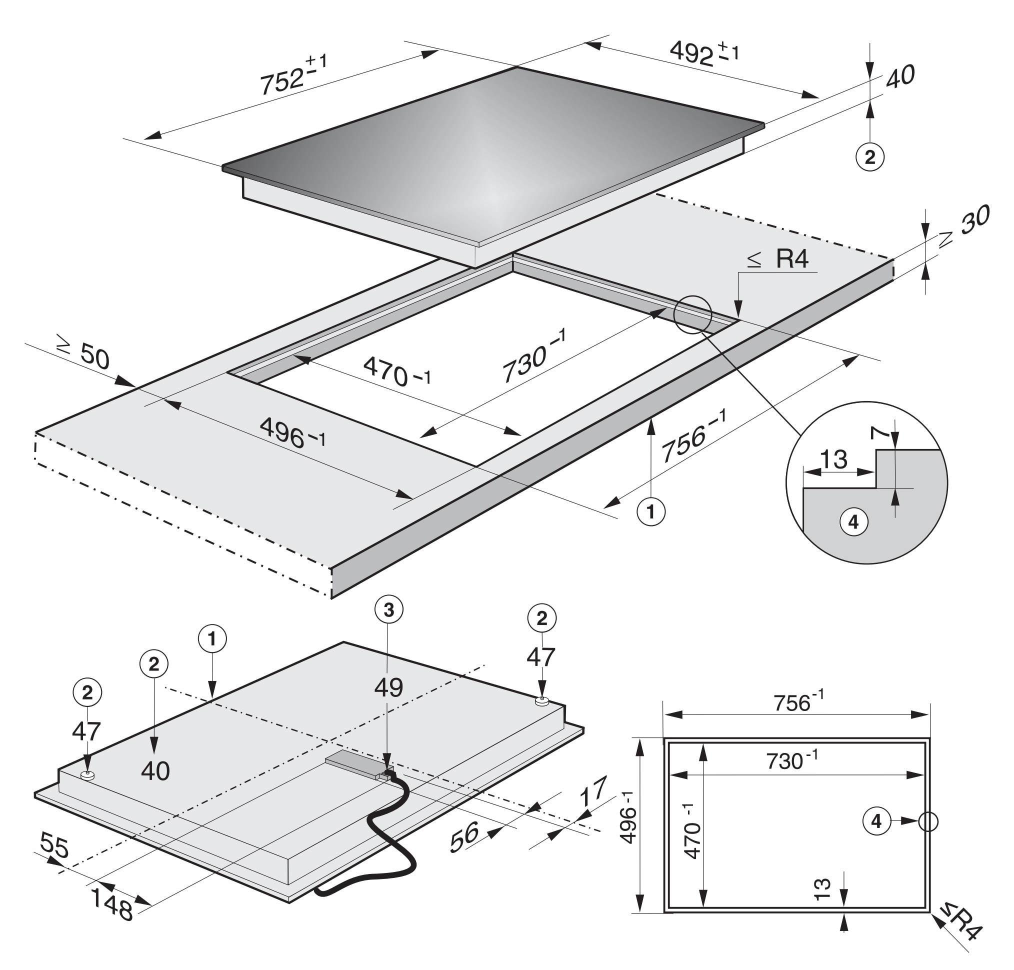
- dans le compartiment situé en dessous du plan de cuisson, le boîtier n'étant attaché à rien ;
- sur une cloison dans le compartiment situé en dessous du plan de cuisson ;
- sur une cloison derrière le compartiment situé en dessous du plan de cuisson ;
- dans un compartiment annexe.

Veillez à respecter une distance minimale de 150 mm entre le boîtier d'alimentation électrique et le plan de cuisson ainsi que les autres sources de chaleur (four, etc.).

En cas d'installation du plan de cuisson au-dessus d'un plan de séparation, le boîtier d'alimentation électrique ne peut en aucun cas être situé entre le plan de cuisson et le plan de séparation.

Dimensions d'encastrement

KM 5618



① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Hauteur d'encastrement boîtier d'alimentation électrique avec câble, L = 1 440 mm

④ Fraisure à gradins

Veillez à respecter les dessins pour les dimensions de découpe du plan de travail en pierre naturelle.

Installation

Le plan de cuisson plat est uniquement conçu pour être encastré dans un plan de travail en pierre naturelle (granit, marbre), carrelé ou en bois massif.
Les plans de cuisson qui peuvent être encastrés dans un plan de travail en verre figurent au chapitre " Dimensions d'encastrement " avec l'indication correspondante.
Pour les autres matériaux, demandez au fabricant s'ils conviennent à l'installation d'un plan de cuisson plat.

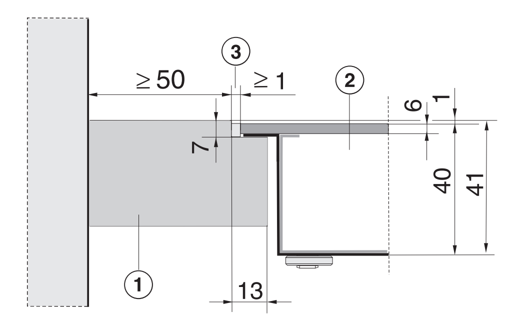
La largeur de passage de l'armoire inférieure doit être au moins aussi grande que la découpe interne du plan de travail (voir chapitre " Dimensions d'encastrement "), pour que le plan de cuisson puisse être accessible par le bas après encastrement et que le boîtier inférieur puisse être retiré pour la réalisation des tâches d'entretien.
Si le plan de cuisson n'est pas accessible par le bas après encastrement, vous devez retirer le produit pour boucher les interstices afin de pouvoir démonter le plan de cuisson.

Le plan de cuisson :

- se place directement dans un plan de travail fraisé en pierre naturelle ;
- se fixe au moyen de taquets en bois dans le cas d'un plan de travail carrelé, en bois massif ou en verre. Les taquets ne sont pas compris dans la livraison.

Pratique de la découpe du plan de travail et encastrement du plan de cuisson

Plan de travail en pierre naturelle



① Plan de travail

② Plan de cuisson

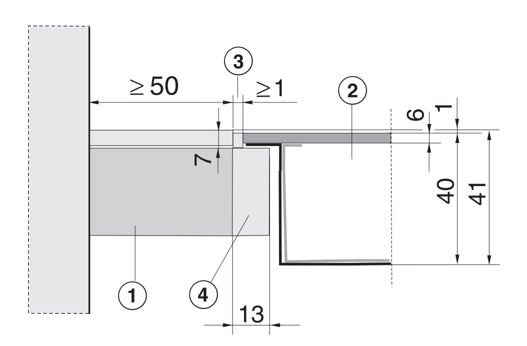
③ Interstice

Comme les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, l'interstice ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

- Pratiquez la découpe du plan de travail en suivant l'exemple des illustrations.
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans l'espace découpé et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) dans l'interstice ③.

Utilisez uniquement de la silicone adaptée aux pierres naturelles pour combler l'interstice et veillez à respecter les indications du fabricant.

Plan de travail carrelé / en bois massif / en verre



① Plan de travail

② Plan de cuisson

③ Interstice

④ Taquets en bois 13 mm
(non compris dans la livraison)

Comme les dimensions de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail peuvent varier selon une certaine tolérance, l'interstice ③ est de largeur variable (1 mm minimum).

- Pratiquez la découpe du plan de travail en suivant l'exemple des illustrations.
- Fixez les taquets en bois ④ 7 mm en dessous de la face supérieure du plan de travail (voir schéma).
- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe vers le bas.
- Placez le plan de cuisson ② dans l'espace découpé et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement du plan de cuisson.
- Appliquez de la silicone résistante à la chaleur (160 °C minimum) dans l'interstice ③.

Suivez les indications du fabricant de silicone.

Pour les carrelages en pierre naturelle, utilisez uniquement une silicone adaptée à ces matériaux.

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière, ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.
Miele décile toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés à Miele (décharge électrique, par exemple).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Tension par phase c.a. 230 V, 50 Hz

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **sectionneurs** omnipolaires (distance minimale entre les **contacts** d'au moins **3 mm**). Les sectionneurs sont des organes de protection contre les courants de surcharge et des disjoncteurs.

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
  Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
  ou :

– **Fusibles avec réarmement**
  Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton central (noir) se déclenche. ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
  (Protection de ligne au minimum de type B ou C) : Basculez le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).
  ou :

– **Disjoncteur différentiel**
  Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

La mise à la terre doit être vissée à la borne ⏚.

Cordon d'alimentation

L'appareil doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation P.V.C.) d'une section suffisante conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

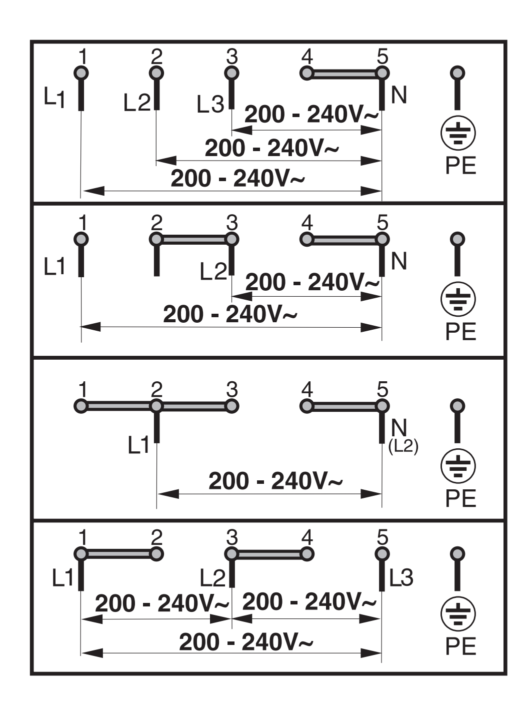
La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre appareil ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.

Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Schéma électrique



Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

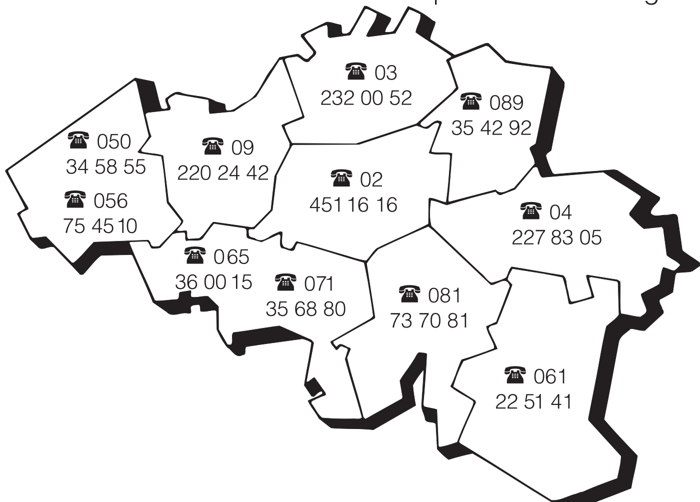
Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.



S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 2010

M.-Nr. 07 581 060 / 02

CE